

## **Conclusions de la Conférence "Vins BIO et sans sulfites, une alternative pour l'avenir?"**

Le 26 Février, a eu lieu à la Foire ENOMAQ 2015 (Saragosse, Espagne), une Conférence technique organisé par la Foire et le magazine *La Semana Vitivinícola*, (SEVI), intitulée «**Vins BIO et sans sulfites, une alternative pour l'avenir?** ". Cette Conférence était placée sous le patronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin et le Dr Jean Claude Ruf, coordinateur scientifique de l'OIV agissait en tant que président de la conférence, accompagné de M. Salvador Manjón, directeur du SEVI. Cette conférence s'est tenue devant un très grand nombre de participant issu du secteur vitivinicole.

La première communication présentée par le Dr. Esteban Garcia, Directeur du Service de la Recherche et de la Technologie du IVICAM, s'est focalisée sur les «Itinéraires technologiques possibles pour la production de vins sans ou avec de faibles doses de sulfites». Différentes alternatives tant chimiques que physique ont été présentées. Cette conférence a mis l'accent sur les solutions dont l'œnologue dispose lors de la vinification pour éviter une évolution et l'oxydation indésirable et la prolifération des bactéries lactiques, acétique et des levures *Brettanomyces*, qui pourraient, dans certains cas, affecter la qualité du vin.

Une communication sur l'"Action microbiologique du complexe kaolin-argent" a été présentée par la Dr. Anna Puig de l'IRTA- INCAVI. Son travail a été axé sur l'efficacité du complexe de kaolin-argent (KAgC) dans la lutte contre les bactéries acétiques et les *Brettanomyces* sans affecter le développement des fermentations alcooliques et malolactiques. Cet adjuvant pourrait également être utilisé à titre préventif au cours du vieillissement du vin en barriques. Comme il a été rappelé, ce composé est en cours d'évaluation au niveau de l'OIV.

La Dr Susana Buxaderas, du Département de la Nutrition et la Bromatologie, (*Universitat de Barcelona*), a présenté le thème «La sécurité des nouveaux additifs alimentaires et aides technologiques en vinification". L'évolution au cours des 13 dernières années, de la teneur en dioxyde de soufre des vins tranquilles a été présentée montrant une certaine stabilité des teneurs en dioxyde de soufre dans les vins qui sont largement en dessous des limites maximales fixées. Un examen des différentes alternatives au dioxyde de soufre a été évalué incluant le mode d'action du lysozyme, produit agissant sur les bactéries lactiques, le chitosane agissant sur les *Brettanomyces* et le complexe kaolin argent qui agit sur les bactéries acétiques et les *Brettanomyces*.

Sur une autre thématique, la Dr Carmen Valor, du Groupe E-SOST de l'*Universidad Pontificia de Comillas*, a fait une présentation intitulée «Vin bio: l'approche à la demande" où il apparaît qu'en Espagne la pénétration de vin durable a augmenté de 8,6%. Puis le marché des vins biologiques a été abordé, indiquant que les motifs de santé guident le choix des consommateurs même pour des vins sans sulfites ayant un prix 25 à 30% plus élevé.

La dernière présentation a été faite par Miguel A. Mainar de l'Association des Journalistes Agroalimentaire de l'Espagne, qui a été intitulé «Communication du Vin: un examen des processus", dans lequel il a souligné le rôle plutôt inefficace de la

communication telle qu'elle est actuellement réalisée, du fait d'un certain manque de crédibilité, d'une trop grande complexité voire d'un manque d'attraction des messages qui sont soumis aux consommateurs, le considérant comme un dégustateur critique ou expert. Il apparaît ainsi important de mettre en place des messages clairs, crédibles et simples. Une mise en commun d'éléments de communication entre les émetteurs (cavistes ou medias) et le récepteur (jeunes) contribuera à une meilleure stratégie de communication.

Cette conférence s'est terminée par une table ronde intitulée «Les problèmes dans la cave, l'utilisation et la communication des sulfites vins" animée par le Dr Ernesto Franco, Chef de l'Unité Oenologie de la Direction Générale de l'Alimentation de la D.G.Aragón, avec la participation du M. Juan B. Chavarri, chef de la Cave Expérimental La Grajera (CIDA) de La Rioja, du M. Delfi Sanahuja, œnologue de la cave *Castillo de Perelada*, du M. Marco Tebaldi, fondateur du Projet *FreeWine*, et de la Dr. Rosana Fuentes, Investigateur principal du Groupe COMINEL à l'*Universidad San Jorge*.

Il apparaît que de nombreuses entreprises en Espagne sont intéressés à produire des vins sans sulfites. Cependant, une grande confusion apparaît chez le consommateur entre les différentes désignations (durable, biologique, écologique) et il apparaît nécessaire de fournir des messages claires afin d'expliquer les différentes gammes de produits de qualité. Quelques projets ont été mentionnés concernant l'élaboration des vins sans sulfites et des techniques employées ainsi que les conseils prodigués en terme de communication et d'étiquetage. Enfin, les difficultés des consommateurs pour différencier les différentes dénominations de vins (organiques, biodynamiques, naturel, sans sulfites, sans sulfites ajoutés, durable, etc.) ont été soulignés précisant ainsi la nécessité pour les établissements de vente d'être bien organisé afin de présenter efficacement les produits au consommateur.

En conclusion de cette journée, le Dr. Ruf, a souligné l'intérêt de cette conférence tant pour le secteur vitivinicole que pour répondre à certaines demandes des consommateurs en terme de sécurité alimentaire. En effet, il est important que le secteur vitivinicole se mobilise pour tenter de minimiser l'impact de dioxyde de soufre dans la production de vin. Il a été précisé que les sulfites qui sont utilisés depuis plusieurs centaines d'années doivent répondre à des exigences de sécurité alimentaire. Dans ce cadre, l'EFSA est en cours de [réévaluation de certains additifs](#) incluant les sulfites. De plus, récemment l'EFSA a publié un [avis scientifique sur l'évaluation des aliments allergéniques](#) et ingrédients alimentaires à des fins d'étiquetage.